

ANTIPASTI

<i>Degustazione crudi di pescato del giorno (5 portate)</i>	<i>50 euro</i>
<i>Scampi crudi del mediterraneo</i> <i>Raw Mediterranean prawns</i>	<i>5 euro Pz</i>
<i>Gamberi rossi dello Ionio (crudi), ed emulsione di soia</i> <i>Red prawns from the Ionian sea (raw fish) soy emulsion</i>	<i>5 euro Pz</i>
<i>Carpaccio di tonno pinna gialla, cipolla di Tropea e peperoncino</i> <i>Salad with tuna, Tropea onion and chilli pepper</i>	<i>17 euro</i>
<i>Carpaccio di salmone selvatico e maionese al bergamotto</i> <i>Carpaccio of wild salmon and bergamotto mayonnaise</i>	<i>16 euro</i>
<i>Tartare di gambero rosa di Fiumicino, bisque e scorzetta di limone</i> <i>Fiumicino pink shrimp tartare, bisque and lemon zest</i>	<i>20 euro</i>
<i>Tartare di gambero rosso di Mazara e olio EVO</i> <i>Mazara red prawn tartare and EVO oil</i>	<i>23 euro</i>
<i>Tartare di tonno taglio sashimi, burrata liquida e gel di peperoncino</i> <i>Sashimi cut tuna tartare, liquid burrata and chilli gel</i>	<i>19 euro</i>
<i>Tartare di salmone selvatico, lime e riduzione di soia</i> <i>Wild salmon tartare, lime and soy reduction</i>	<i>18 euro</i>

<i>Tagliatella di calamaro verace e il suo nero</i> <i>Squid tagliatella and its black</i>	<i>19 euro</i>
<i>Battuto di scampi imperiali e scorzette di limone</i> <i>Chopped imperial prawns and lemon zest</i>	<i>24 euro</i>
<i>Battuto di dentice, cipollotto e bottarga di muggine</i> <i>Chopped snapper fish and mullet bottarga</i>	<i>18 euro</i>
<i>Ricci di mare di Santa Marinella</i> <i>Santa Marinella sea urchins</i>	<i>5 euro Pz</i>
<i>Tentacoli di polpo croccante, crema di patate e agrodolce di cipolla</i> <i>Crispy octopus tentacles, potato cream and sweet-and-sour onion</i>	<i>18 euro</i>
<i>Tempura di baccalà, crema di ceci e finocchietto</i> <i>Salted cod tempura, chickpea cream and fennel</i>	<i>17 euro</i>

PRIMI PIATTI

Fettuccine trafilate al bronzo, aglio, olio, peperoncino e colatura di alici 15 euro

Bronze-drawn fettuccine, garlic, oil, chilli pepper and anchovy sauce

Vermicelli, vongole veraci (o telline) e bottarga di muggine 18 euro

Pasta (Vermicelli) with clams and mullet bottarga

Fusilletti al ferretto con frutti di mare freschi e scorzette di limone 16 euro

Pasta (fusilletti al ferretto) with fresh seafood and lemon zest

Spaghetti di Gragnano con ricci di mare 20 euro

Spaghetti from Gragnano with sea urchins

Tagliolini all'uovo, oro rosso di Mazara e il suo caviale 21 euro

Handmade pasta (tagliolini all'uovo), prawns from Sicily and their caviar

Paccheri con granchio reale, ciliegino fresco e basilico 25 euro

Pasta (paccheri), king crab, cherry tomatoes and basil

Tagliolini con aragosta del mar Ionio 28 euro

Pasta (tagliolini) with lobster from Ionio sea

SECONDI PIATTI

<i>Trancio di spigola in crosta di pistacchio, crema di patate e verdure</i> <i>Sea bass slice in pistachio crust, potatoes cream and vegetables</i>	<i>16 euro</i>
<i>Fritto di pesce in farina di mais e profumo di limone</i> <i>Fried fish in corn flour and lemon scent</i>	<i>18 euro</i>
<i>Salmone scottato, leggermente affumicato e glassa di soia dolce</i> <i>Seared, lightly smoked salmon and sweet soy glaze</i>	<i>18 euro</i>
<i>Ventresca di tonno dorata in padella e peperoncino caramellato</i> <i>Pan-seared tuna belly and caramelized chilli pepper</i>	<i>19 euro</i>
<i>Dessert del giorno</i>	<i>8 euro</i>
<i>Acqua</i>	<i>2,50 euro</i>
<i>Distillati</i>	<i>6 euro</i>
<i>Caffè</i>	<i>1,50 euro</i>

VINI BIANCHI

<i>Cirò bianco, San Francesco</i>	<i>22 euro</i>
<i>Pinot grigio, Livon</i>	<i>25 euro</i>
<i>Settemari, San Francesco</i>	<i>25 euro</i>
<i>Lumare Rosè, Tenuta Iuzzolini</i>	<i>28 euro</i>
<i>Greco di Tufo, cantina Altauigna</i>	<i>25 euro</i>
<i>Sauvignon Blanc, Livon</i>	<i>30 euro</i>
<i>Muller Thurgau, St. Michael-Eppan</i>	<i>28 euro</i>
<i>Gewurztraminer, Cantina Bolzano Kellerei Bozen</i>	<i>28 euro</i>
<i>Chardonnay, Hofstatter</i>	<i>28 euro</i>
<i>Pinot Bianco, St. Michael-Eppan</i>	<i>28 euro</i>
<i>Prima Fila, Tenuta Iuzzolini</i>	<i>28 euro</i>
<i>Vermentino di Gallura, Cucaione Piero Mancini</i>	<i>32 euro</i>
<i>Bramito della Sala, Antinori</i>	<i>38 euro</i>

BOLLICINE

<i>Bollicine di Prosecco, Serafini&Widotto</i>	<i>25 euro</i>
<i>Crémant d'Alsace Brut</i>	<i>28 euro</i>
<i>Brut Contadi Castaldi Franciacorta</i>	<i>40 euro</i>
<i>Golf 1927 Barone Pizzini Franciacorta</i>	<i>45 euro</i>
<i>Champagne, Clouis Forest</i>	<i>55 euro</i>
<i>Cà del Bosco, Cuvée prestige, Franciacorta</i>	<i>60 euro</i>
<i>Campagne Charles Taurence Premier Cru</i>	